

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Республике Карелия  
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru http://10.rosпотребнадзор.ru/  
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

**Предписание  
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

от 15.12.2023 № 334/149-П

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, г. Петрозаводск, Володарского, д. 26  
(место выдачи предписания)

Мною, Анисимовой Мариной Ивановной – главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении плановой выездной проверки

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «02» ноября 2023г. № 334

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Частного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа «Независимая школа», ИНН 1001990218, ОГРН 1111000000660, юридический адрес: 185005, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Пробная, д. 3А

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20):

п. 1.8: «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов»;

п. 1.12: «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам»;

п. 2.3.3: «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах»;

п. 2.4.3: «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом<sup>6</sup>.

Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.



Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах. При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке.

Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств»;

п. 2.4.4: «Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками. Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.

Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле»;

п. 2.4.6.2: «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц»;

п. 2.4.8: «Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них»;

п. 2.4.9: «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств»;

п. 2.4.11: «На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих



19.12.2023

субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями»;

п. 2.5.2: «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию»;

п. 2.5.3: «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими»;

п. 2.6.1: «Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства»;

п. 2.7.4: «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха»;

п. 2.7.5: «Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются»;

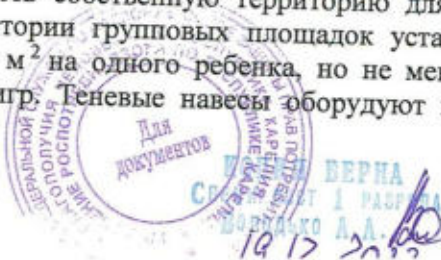
п. 2.8.2: «В игровых, спальнях групповых ячеек, в учебных кабинетах и жилых помещениях обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего или двустороннего освещения»;

п. 2.8.5: «Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением»;

п. 2.8.9: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;

п. 3.1.2: «Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы). На территории групповых площадок устанавливают теневые навесы площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>, песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из



дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения. Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок»;

п. 3.1.3: «Планировка помещений дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее - групповая ячейка) - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1 этаже»;

п. 3.1.7: «В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек»;

п. 3.4.3: «Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест»;

п. 3.4.5: «В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее 0,15 м<sup>2</sup> на ребенка.

Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для отдельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки).

Для обучающихся 1-4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба»;

п. 3.4.10: «На каждом этаже размещаются санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями и умывальниками для мытья рук. Для обучающихся 5-11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м<sup>2</sup>, оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену»;

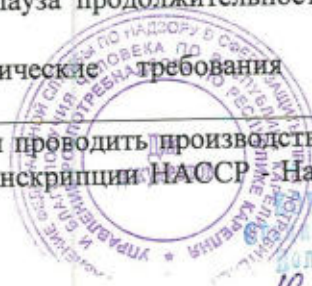
п. 3.4.12: «В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;

п. 3.4.13: «Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты»;

п. 3.4.16: «Обучение в 1 классе осуществляется с соблюдением следующих требований: в середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут»;

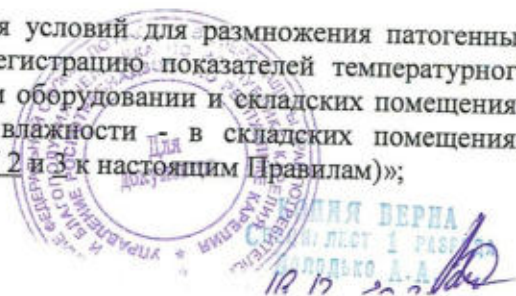
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.1: «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and



19.12.2023

- Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания»;
- п. 2.5: «Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента7. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала»;
- п. 2.7: «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность»;
- п. 2.14: «Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации»;
- п. 2.22: «Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний13 кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену»;
- п. 2.23: «В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений»;
- п. 3.1: «Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов»;
- п. 3.2: «Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках)»;
- п. 3.4: «Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви»;
- п. 3.8: «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам)»;



п. 8.1.2: «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются».

п. 8.1.4: «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню»;

п. 8.1.7: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей»;

п. 8.1.9: «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам»;

Приложение № 1: Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 2: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	5	30

Приложение № 3: Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 6: Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.



40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Приложение № 8: Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 9 Таблица 1:

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	130-150	150-200	150-200	200-250



(допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)				
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение № 9 Таблица 3: Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение № 10 Таблица 1: Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720

Приложение № 10 Таблица 3: Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%

Приложение № 13: Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Для документов  
  
 19.12.2023





Показатель	Организация, возраст	Норматив
Продолжительность прогулок, не менее	для детей до 7 лет	3,ч /день
	для детей старше 7 лет	2,0 ч / день

таблица 6.18: «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания»

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья	производственный стол	1

УТВЕРЖДЕНО  
 Директор  
 ООО «Специализированная  
 организация по оказанию  
 услуг по уходу за детьми  
 в семье»  
 19.12.2023

столовой посуды	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011):

п. 3 ч. 3 ст. 10 гл. 3: «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»;

п. 13 ч. 9 ст. 8 гл. 2: «При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира»;

п. 7 ст. 17, гл. 3: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»;

п. 110 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»: «На объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки. Согласно п. 98 ЧОУ СОП «Независимая школа» является объектом, имеющим особое эпидемиологическое значение»;

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(ых) правового(ых) акта(ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Частному общеобразовательному учреждению средняя общеобразовательная школа «Независимая школа», ИНН 1001990218, ОГРН 1111000000660, юридический адрес: 185005, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Пробная, д. 3А (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц запись внесена 14.06.2011г.)

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к вентиляции здания в соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту - СП 2.4.3648-20).	29.11.2024г.



2.	Обеспечить выполнение требований к проведению производственного контроля в соответствии с п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее по тексту – ТР ТС 021/2011).	29.11.2024г.
3.	Обеспечить выполнение требований к документации пищеблока в соответствии с п. 2.22, п. 3.8, приложения №№ 1, 2, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.11.2024г.
4.	Обеспечить выполнение требований к условиям для организации питания учащихся в соответствии с п. 1.12, п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20, таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21).	29.11.2024г.
5.	Обеспечить выполнение требований к режиму дня воспитанников дошкольного отделения в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI таб. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21.	29.11.2024г.
6.	Обеспечить выполнение требований к организации образовательного процесса в соответствии с п. 1.12, п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20, разделом VI таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.	29.11.2024г.
7.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию территории детского сада теньевыми навесами в соответствии с п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
8.	Обеспечить выполнение требований к хранению верхней одежды и обуви детей в соответствии с п. 3.4.5 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
9.	Обеспечить выполнение требований к планировке помещений дошкольных групп в соответствии с п. п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
10.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений в соответствии с п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
11.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию спального помещения дошкольного отделения в соответствии с п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
12.	Обеспечить выполнение требований к естественному и искусственному освещению помещений в соответствии с п. 2.8.2, п. 2.8.5, п. 2.8.9, п. 3.4.12 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
13.	Обеспечить выполнение требований к обеспечению помещений холодным и горячим водоснабжением в соответствии с п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
14.	Обеспечить выполнение требований к учебной мебели в соответствии с п. 2.4.3, п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
15.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений в соответствии с п. 2.7.5, п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
16.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию сан. узлов в соответствии с п. 2.4.11, п. 3.4.10, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20.	29.11.2024г.
17.	Обеспечить выполнение требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011.	29.11.2024г.
18.	Обеспечить выполнение требований к пищевой продукции, используемой в питании детей в соответствии с п. 8.1.9, п. 2, п. 40 приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 13 ч. 9 ст. 8 гл. 2 ТР ТС 021/2011.	29.11.2024г.
19.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока согласно п. 2.4.6.2, п. 2.6.1, п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.14, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, глава VI таб. 6.18, п. 195 СанПиН 1.2.3685-20.	29.11.2024г.

19.12.2023

20.	Обеспечить выполнение требований, исключаяющих риск микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в соответствии с п. 3.4, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.11.2024г.
21.	Обеспечить выполнение требований к поточности технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды на пищеблоке в соответствии с п. 2.3.3, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.11.2024г.
22.	Обеспечить выполнение требований к параметрам детской мебели (высота до крышки стола) в помещении разновозрастной группы (старшая и подготовительная) ЧОУ СОШ «Независимая школа» в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, таб. 6.2 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.	29.11.2024г.
23.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников 3-7 лет в части составления меню в соответствии с п. 8.1.4, п. 8.1.2., п. 8.1.9, приложение № 6, приложением № 8, приложением № 9 таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.11.2024г.
24.	Обеспечить выполнение требований к организации питания учащихся 7-11 лет в части составления меню в соответствии с п. 8.1.4, п. 8.1.7, п. 8.1.2., приложением № 9 таблица 1, таблица 3, приложением № 10 таблица 1, таблица 3, приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.11.2024г.
25.	Обеспечить мероприятия по дератизации помещений учреждения, в соответствии с требованиями п. 110 СанПиН 3.3686-21, по результатам ежемесячной оценки.	29.11.2024г.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на ЧОУ СОШ «Независимая школа»**

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

**Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.**

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия по адресу: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26 тел./факс тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «29» ноября 2024г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролирующими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

